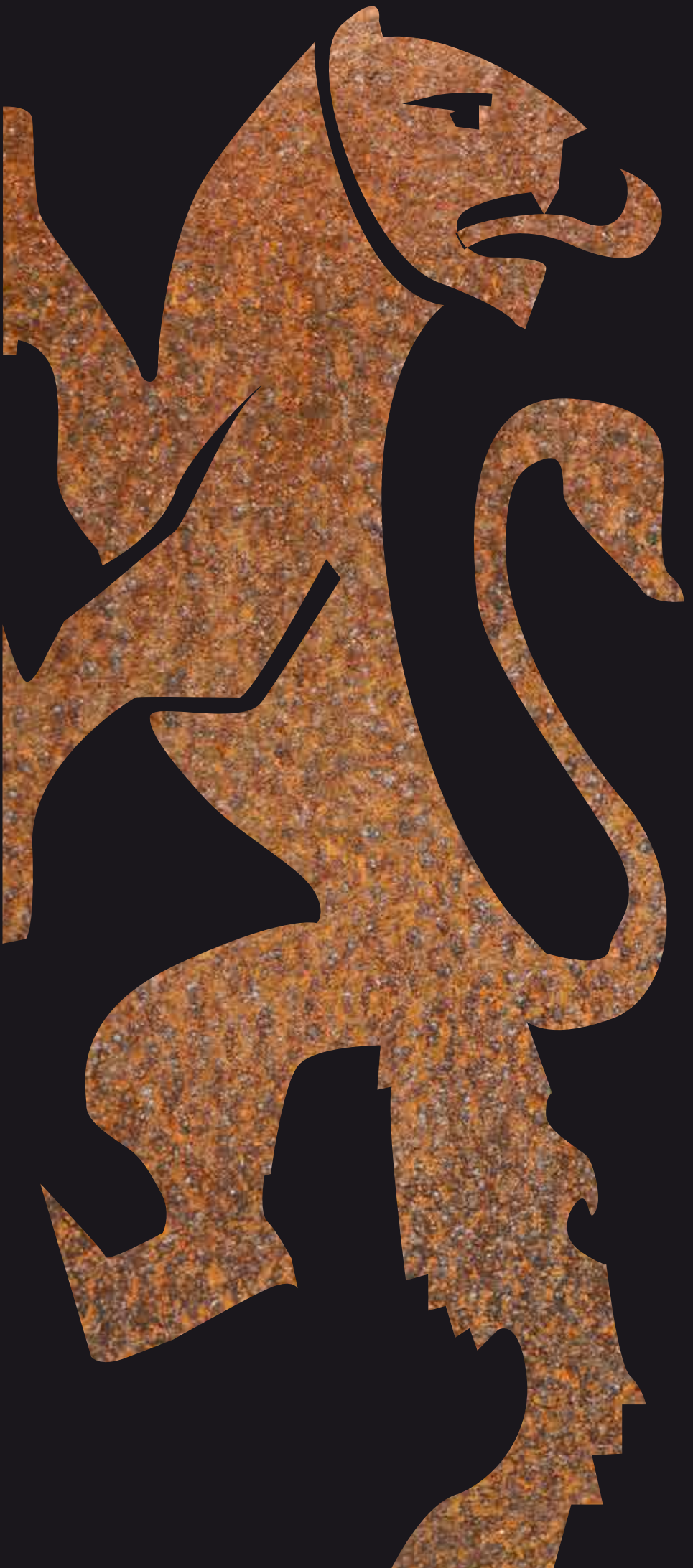


1958

CANTINA

CASTELNUOVO

DEL GARDA

Nell'aprile del 1958 undici viticoltori della zona del Garda si riunirono e fondarono la "Cantina Sociale Veronese del Garda"

Il loro intento, come testimoniato dallo statuto, era la "lavorazione in comune delle uve di produzione dei soci per farne mosti e vini sani, genuini, serbevoli e di tipo costante...", con lo scopo di dividere poi i guadagni ottenuti dalla vendita di tali vini tra gli stessi soci secondo la qualità e la quantità delle uve conferite.

Un gesto che all'epoca rappresentava una risposta importante all'esigenza in quei tempi (ma valida ancora oggi) di unire le forze per lavorare meglio e contare di più.

On april 1958 eleven wine growers of the Garda region met in Verona and founded the "Cantina Sociale Veronese del Garda"

The aim, according to the statute, was "communally processing the grapes for production of the associates to manufacture genuine must and wine which could be well preserved and lasted in time...", distributing the benefits to the associates, after deducting charges and expenses, as the consideration of the grapes brought to the cooperative in proportion to their quantity and quality.

1958

CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

CANTINA
SOCIALE
VERONESE
DEL GARDA

L'inerbimento spontaneo è utilizzato su tutti i nostri vigneti permettendo la creazione di un habitat ricco di biodiversità sia di piante e sia di animali

Nella gestione dei nostri vigneti abbiamo abbracciato i principi della sostenibilità, abbiamo infatti il dovere di lasciare in eredità ai nostri figli la possibilità di coltivare la vite meglio di come abbiamo fatto noi, nel rispetto dell'ambiente e valorizzando il più possibile il loro lavoro. In questa ottica lavoriamo da anni selezionando e controllando tutti i nostri vigneti per sviluppare al massimo le potenzialità di ognuno.

Nei nostri vigneti adottiamo i protocolli di Difesa Integrata, ovvero l'utilizzo controllato e il più limitato possibile di fitofarmaci.

Moreover we let the grass grow naturally to get a habitat rich of vegetal and animal biodiversity

Our vineyards are grown by principles of sustainability to let our children one day do it better than us, respecting the environment and their own job. Under this perspective we have been working for years selecting and checking every vineyard to develop its potential the best possible.

In our vineyards we have adopted the integrated defense by controlling and limiting as much as possible the use of pesticides.

I terreni, di origine morenica, sciolti e ricchi di scheletro,
assicurano ai nostri vini le note caratteristiche di freschezza e profumi

I nostri vigneti si estendono su circa 900 ettari in una vasta area collinare a sud est del Lago di Garda. La maggior parte di essi rientrano nelle zone a Denominazione Controllata Bardolino, Custoza, Lugana, Garda e, dal 2001, anche la zona di produzione Bardolino Superiore DOCG. Delle circa 13.000 tonnellate di uve vinificate oggi l'anno dalla Cantina i tre quarti sono destinati alla produzione di vini DOC e DOCG, mentre i rimanenti sono per la produzione di vini IGT bianchi, rosati e rossi di ottima qualità.

Land of origin morainic, loose and rich skeleton,
assure our wines notes freshness features and fragrances

Our vineyards extend over 900 hectars on hilly slopes in south-east of Lake of Garda. Most of the land is located in certificated DOC wine areas as Bardolino, Custoza, Lugana, Garda and Bardolino Superiore DOCG as well. Over the half of the 13.000 tons of grapes cultivated give DOC and DOCG wines whereas the ones left give IGT wines, white, rosè and red of high quality.

1958

CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

CA'VEGAR CA'VEGAR
CA'VEGAR CA'VEGAR
CA'VEGAR CA'VEGAR
CA'VEGAR CA'VEGAR
CA'VEGAR CA'VEGAR

1958
CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA
CASTELNUOVO

Lavoriamo da anni selezionando e controllando tutti i nostri vigneti per sviluppare al massimo le potenzialità di ognuno

Dal 2006 inoltre l'azienda è impegnata in un importante progetto di rinnovamento tecnologico sia in vigna, con l'impiego di nuovi strumenti utili a limitare gli interventi sulle uve preservandone al tempo stesso la qualità, che in cantina, grazie a innovativi impianti di pigiatura e vinificazione.

Cantina Castelnuovo del Garda continua a perseguire, al di là delle mode, il costante miglioramento della qualità dei vini prodotti grazie anche a scelte commerciali importanti come il graduale, ma costante, incremento nel tempo della produzione e vendita di vini in bottiglia, sia DOC che IGT.

We have been working for years selecting and checking every vineyard to develop its potential the best possible

On 2006 the winery started an important technological renovating process in the vineyards, by employing new instruments good to reduce treatments and preservatives, as well as in the cellar, with innovative wine processing systems.

Cantina Castelnuovo del Garda works for quality also through crucial commercial choices like the constant increase of bottled wines, both DOC and IGT.

I vini della Tradizione

The wines of Tradition

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Cortese
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: intenso ed aromatico con note floreali
Al gusto: aromatico e fresco

Blend: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello and Cortese
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vineyards: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: aromatic and intense with vegetal notes
Taste: fresh and slightly aromatic

SOAVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio: Garganega e Trebbiano di Soave
Sottosuolo: argilloso
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: intenso con profumi di frutta gialla
Al gusto: armonico, fresco e vellutato

Blend: Garganega and Trebbiano of Soave
Soil: clayey
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: intense with yellow fruit scens
Taste: harmonic, fresh and velvety

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CHARDONNAY

Uvaggio: Chardonnay
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: intenso con profumi floreali
Al gusto: armonico, fresco e vellutato

Blend: Chardonnay
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-15 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: intense with floreal scents
Taste: harmonic, fresh and velvety

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

PINOT GRIGIO

Uvaggio: Pinot Grigio
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: intenso con profumi floreali
Al gusto: armonico e fresco

Blend: Pinot Grigio
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-15 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: intense with floreal scents
Taste: harmonic and fresh

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

PINOT BIANCO

Uvaggio: Pinot Bianco
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: intenso con profumi floreali
Al gusto: armonico, fresco e vellutato

Blend: Pinot Bianco
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-15 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: intense with floreal scents
Taste: harmonic, fresh and velvety

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHIARETTO

Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: rosato
All'olfatto: profumi di frutta rossa
Al gusto: sapido ed armonico con sentori di frutta fresca

Blend: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vineyards: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: short maceration under controlled temperature before processing and 4 months in steel tanks
Colour: pink
Bouquet: red fruits
Taste: lightly savoury and fresh

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

PINOT GRIGIO

BLUSH

Uvaggio: Pinot Grigio
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 15-20 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 3 mesi in acciaio
Alla vista: rosa molto chiaro
All'olfatto: fruttato
Al gusto: fresco, con note di lampone

Blend: Pinot Grigio
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 15-20 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 3 months in steel tanks
Colour: light pink
Bouquet: red fruit
Taste: fresh with redberry notes

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: rosso rubino
All'olfatto: profumi di frutta rossa e di viole
Al gusto: sapido con sentori di frutta rossa

Blend: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vineyards: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: ruby red
Bouquet: red fruits and violets scents
Taste: lightly savoury with aftertaste of red fruits

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CABERNET SAUVIGNON

Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: rosso rubino
All'olfatto: profumi di frutta rossa matura, speziato
Al gusto: ricco, morbido ed armonico

Blend: Cabernet Sauvignon
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-15 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: ruby red
Bouquet: ripe red fruit scents, spicy
Taste: full flavoured, soft and harmonic

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MERLOT

Uvaggio: Merlot
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: rosso rubino
All'olfatto: profumi di frutta rossa matura, speziato
Al gusto: ricco, morbido ed armonico

Blend: Merlot
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-15 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: ruby red
Bouquet: ripe red fruit scents, spicy
Taste: full flavoured, soft and harmonic

AMARONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: terreni ferrosi su marne calcaree
Età vigne: 15-30 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 15% Vol
Maturazione: 10 mesi in botti da 50 ettolitri
Alla vista: rosso granato
All'olfatto: intenso ed etereo con profumi di amarene sotto spirito
Al gusto: vellutato, robusto ed armonico

Blend: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara
Soil: ferrous soil on calcareous marl
Average age of vines: 15-30 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 15% Vol
Ageing: aged 10 months in oak casks of 50 hl
Colour: deep ruby red
Bouquet: intense, ethereal with scent of black cherries in spirit
Taste: strong, velvety and harmonical

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara
Sottosuolo: terreni ferrosi su marne calcaree
Età vigne: 15-30 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 13,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in botti da 50 ettolitri
Alla vista: rosso rubino intenso
All'olfatto: ricco ed intenso con sentori di ciliegia
Al gusto: robusto, armonico e vellutato

Blend: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara
Soil: ferrous soil on calcareous marl
Average age of vines: 15-30 years
Training system: Guyot e pergola
Alcohol content: 13,5% Vol
Ageing: aged 4 months in oak barrel of 50 hl
Colour: deep ruby red
Bouquet: intense and rich with scent of cherry
Taste: full, intense and velvety

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: terreni ferrosi su marne calcaree
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: 6 mesi in acciaio
Alla vista: rosso rubino intenso
All'olfatto: intenso con profumi di frutti rossi
Al gusto: ricco, intenso e vellutato con note di frutti rossi

Blend: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara
Soil: ferrous soil on calcareous marl
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 12% Vol
Ageing: 6 months in steel tanks
Colour: deep ruby red
Bouquet: intense with scent of red fruits
Taste: full flavoured, intense, velvety with red fruits notes

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Cortese
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: colore giallo paglierino
All'olfatto: intenso, aromatico con note floreali
Al gusto: armonico e fresco

Blend: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello and Cortese
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: aromatic and intense with flowery notes
Taste: harmonic and fresh

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT GRIGIO

Uvaggio: Pinot Grigio
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: intenso, molto elegante con note floreali
Al gusto: armonico e fresco

Blend: Pinot Grigio
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vineyards: 10-15 years
Training System: Guyot
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: intense and elegant with floreal scents
Taste: fresh and harmonious

VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

SAUVIGNON

Uvaggio: Sauvignon
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: intenso e aromatico con note esotiche
Al gusto: fresco con retrogusto piacevolmente agrumato

Blend: Sauvignon
Soil: moreninc, clayey - calcareous
Average age of vines: 10 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: intense, aromatic, with exotic scents
Taste: fresh with typical aftertaste

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY

Uvaggio: Chardonnay
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: intenso con note floreali
Al gusto: armonico e fresco

Blend: Chardonnay
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vineyards: 10-15 years
Training System: Guyot
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: intense with floreal scents
Taste: fresh and harmonious

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uvaggio: Turbiana
Sottosuolo: argilloso
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: colore giallo paglierino
All'olfatto: intenso e fruttato
Al gusto: fresco ed armonico

Blend: Turbiana
Soil: clayey
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: straw yellow
Bouquet: intense and fruity
Taste: harmonic and fresh

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHIARETTO CLASSICO

Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: breve e delicata macerazione sulle bucce. Maturazione di 4 mesi in acciaio
Alla vista: rosato
All'olfatto: intenso con sentori di piccoli frutti rossi e floreale
Al gusto: sapido, fresco ed armonico con note di frutta fresca

Blend: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol contant: 12,5% Vol
Ageing: short and delicate maceration.
Ageing 4 months in steel tanks
Colour: pink
Bouquet: intense with scents of red fruits and flowers
Taste: savory, fresh, harmonical with scents of red fruits

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO

Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: rosso rubino
All'olfatto: intenso con note di frutta rossa e viole, leggermente speziato
Al gusto: fresco ed armonico con sentori di frutta rossa

Blend: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: ruby red
Bouquet: intense with scents of red fruits and violet. lightly spicy
Taste: fresh, harmonical with scents of red fruits

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CABERNET SAUVIGNON

Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: rosso rubino intenso
All'olfatto: intenso con note di frutta rossa matura e spezie
Al gusto: gusto pieno, vellutato, morbido e strutturato

Blend: Cabernet Sauvignon
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-15 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: ruby red
Bouquet: ripe red fruit scents, spicy
Taste: full flavoured, soft and harmonics

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MERLOT

Uvaggio: Merlot
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-15 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12,5% Vol
Maturazione: 4 mesi in acciaio
Alla vista: rosso rubino intenso
All'olfatto: intenso con note di frutta rossa matura e spezie
Al gusto: gusto pieno, vellutato, morbido e strutturato

Blend: Merlot
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vineyards: 10-15 years
Training System: Guyot
Alcohol content: 12,5% Vol
Ageing: 4 months in steel tanks
Colour: intense ruby red
Bouquet: intense scents of ripen red fruits and spicy
Taste: full, velvet, smooth and full bodied

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO FOSSA GRANARA

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: terreni ferrosi su marne calcaree
Età vigne: 15-30 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 15% Vol
Maturazione: selezione a appassimento dei grappoli per circa 4 mesi. Invecchiamento 12 mesi in botti da 50 ettolitri
Alla vista: rosso granato
All'olfatto: intenso ed etereo con note di amarene sotto spirito
Al gusto: vellutato, robusto ed armonico

Blend: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara
Soil: ferrous soil on calcareous marl
Average age of vines: 15-30 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 15% Vol
Ageing: grapes have been selected and dried up nearly 4 months. Aged 1 year in oak casks of 50 hl
Colour: deep ruby red
Bouquet: intense, ethereal with scent of black cherries in spirit
Taste: strong, velvety and harmonical

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO SUPERIORE MONTAER

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: terreni ferrosi su marne calcaree
Età vigne: 15-30 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 13,5% Vol
Maturazione: vinificazione in rosso con la tradizionale tecnica del "Ripasso". Invecchiamento di 6 mesi in botti da 50 ettolitri
Alla vista: rosso rubino intenso
All'olfatto: intenso e vellutato con sentori di ciliegia
Al gusto: pieno, robusto e vellutato

Blend: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara
Soil: ferrous soil on calcareous marl
Average age of vines: 15-30 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 13,5% Vol
Ageing: the Valpolicella wine fermented a second time over Amarone's skins. Aged 6 months in oak barrel of 50 hl
Colour: deep ruby red
Bouquet: intense and rich with scent of cherry
Taste: full, intense and velvety

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CLASSICO SUPERIORE RENALDO

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: terreni ferrosi su marne calcaree
Età vigne: 15-30 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 13% Vol
Maturazione: 5 mesi in botti da 50 ettolitri
Alla vista: rosso rubino intenso
All'olfatto: vinoso, fruttato e speziato
Al gusto: pieno, robusto ed armonico

Blend: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella and Molinara
Soil: ferrous soil on calcareous marl
Average age of vines: 15-30 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 13% Vol
Ageing: 5 months in oak casks of 50 hl
Colour: deep ruby red
Bouquet: winy, fruity and spicy
Taste: rich, velvety and harmonical

Le Tenute Bosco del Gal

The Estate Bosco del Gal

PRA' DELL'ALBI
BARDOLINO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età media delle vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 13% Vol
Maturazione: 6 mesi in botti da 50 ettolitri
Alla vista: rosso rubino intenso
Al naso: caratteristico con profumi di frutta rossa matura
Al gusto: pieno, vellutato ed armonico con note di frutti rossi e frutta secca con un equilibrio tra tannini e consistenza acida

Blend: Corvina Veronese, Corvinone and Rondinella
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 13% Vol
Ageing: 6 months in oak casks of 50 hl
Colour: deep ruby red
Bouquet: ripe red fruit scents, spicy
Taste: full, velvety and harmonious with notes of red fruits and nuts with a balance between tannins and acidity

MORO DAL CASTEL
VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CABERNET SAUVIGNON

Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e cordone speronato
Gradazione: 13,5% Vol
Maturazione: 6 mesi in botti da 50 ettolitri
Alla vista: rosso rubino intenso
All'olfatto: caratteristico con sentori di frutta rossa matura, speziato
Al gusto: pieno, caldo e vellutato con sentori di frutta rossa matura e spezie

Blend: Cabernet Sauvignon
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 anni
Training system: Guyot and spurred cordon
Alcohol content: 13,5% Vol
Ageing: 6 months in 50 hl oak
Colour: intense ruby red
Bouquet: typical with scent of ripe red fruits, spicy
Taste: rich, warm and smooth with aftertaste of ripe red fruits and spices

ALBARELL
CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

Uvaggio: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Cortese
Sottosuolo: colline moreniche con sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot e pergola
Gradazione: 13% Vol
Maturazione: 4 mesi in barriques da 500 litri
Alla vista: giallo paglierino tendente al dorato
All'olfatto: intenso, aromatico e vanigliato
Al gusto: fresco ed armonico con un delicato retrogusto legnoso

Blend: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello and Cortese
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot and pergola
Alcohol content: 13% Vol
Ageing: 4 months in barrique of 500 liters
Colour: straw yellow
Bouquet: aromatic and intense with vanilla notes
Taste: fresh and harmonic with elegant oaky aftertaste

VIGNETO PRANDELL
LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

Uvaggio: Trebbiano di Lugana
Sottosuolo: argilloso
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 13% Vol
Maturazione: 4 mesi in barrique da 500 litri
Alla vista: colore giallo paglierino tendente al dorato
All'olfatto: intenso, aromatico e vanigliato
Al gusto: armonico e fresco

Blend: Trebbiano di Lugana
Soil: clayey
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 13% Vol
Ageing: 4 months in barrique of 500 liters
Colour: straw yellow
Bouquet: aromatic and intense with vanilla notes
Taste: harmonic and fresh

Le Tenute Bosco del Gal

The Estate Bosco del Gal

NERO ASSOLUTAMENTE
VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MERLOT

Uvaggio: Merlot
Sottosuolo: colline moreniche con sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 25-30 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 15% Vol
Maturazione: appassimento delle uve in fruttaio ed affinamento di 12 mesi in tonneaux da 500 litri
Alla vista: rosso granato intenso
All'olfatto: intenso, etereo con note di frutta rossa sotto spirito, cuoio e cacao
Al gusto: gusto pieno, vellutato ed armonico

Blend: Merlot
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 25-30 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 15% Vol
Ageing: grapes are selected and dried. The wine is aged 1 year in casks of 500 liters
Colour: deep ruby red
Bouquet: intense, ethereal, with scents of red fruits in spirit, leather and chocolate
Taste: rich, velvety and harmonical

Le Tenute Bosco del Gal

The Estate Bosco del Gal

BOSCO DEL GAL

REMENATO
CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PASSITO

Uvaggio: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Cortese
Sottosuolo: colline moreniche con sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 14% Vol
Maturazione: selezione ed appassimento delle uve per 4 mesi.
Affinamento di 12 mesi in barriques da 250 litri
Alla vista: giallo dorato
All'olfatto: intenso, complesso con sentori di albicocche disidratate e miele
Al gusto: pieno, dolce ed equilibrato, con retrogusto di miele

Blend: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello and Cortese
Soil: moreninc, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 14% Vol
Ageing: grapes are selected then dried up along 4 months.
The wine is aged 1 year in barriques of 250 liters
Colour: golden yellow
Bouquet: intense and rich with scent of dried apricots and honey
Taste: full, sweet and balanced, with aftertaste of honey

Spumanti per Tradizione

Sperkling wines fot Tradition

IL VICARIATO CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Uvaggio: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Cortese
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età media delle vigne: 10-20 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Spumantizzazione: Metodo Charmat
Alla vista: giallo paglierino con perlage fine e consistente
All'olfatto: aromatico con note floreali
Al gusto: fresco e delicatamente morbido nel finale

Blend: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello and Cortese
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-20 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12% Vol
Processing: Charmat Method
Colour: straw yellow with thin and constant perlage
Bouquet: aromatic with floral notes
Taste: fresh and finally delighfully smooth

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHIARETTO

BRUT ROSÉ

Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-20 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Spumantizzazione: Metodo Charmat
Alla vista: rosato con perlage fine e persistente
All'olfatto: delicatamente fruttato e floreale
Al gusto: fresco ed armonico con retrogusto fruttato

Blend: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-20 years
Trayning system: Guyot
Alcohol contant: 12% Vol
Process: Charmat Method
Colour: pink with fine and persistent perlage
Bouquet: delightful fruity, floral and mineral notes
Taste: fresh and harmonical with scents of fruits

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Uvaggio: Glera
Sottosuolo: terreni ferrosi e marne calcaree in provincia di Treviso
Età vigne: 10-20 anni
Sistema di allevamento: Gouyot
Gradazione: 11% Vol
Spumantizzazione: Metodo Charmat
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: note di frutta candita
Al gusto: fresco e piacevolmente morbido nel finale

Blend: Glera
Soil: ferrous soil and calcareous marl around Treviso
Average of vines: 10-20 years
Training system: Gouyot
Alcohol content: 11% Vol
Processing: Charmat Method
Colour: straw yellow
Bouquet: notes of candied fruit
Taste: fresh and finally delightfully smooth

MOSCATO

VINO SPUMANTE

DOLCE

Uvaggio: Moscato
Sottosuolo: terreni collinari del Lago di Garda
Età vigne: 10-20 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 8% Vol
Maturazione: Metodo Charmat
Alla vista: giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente
All'olfatto: aromatico con delicate note floreali
Al gusto: dolce con un finale elegante e pulito

Blend: Moscato
Soil: hilly area around Lake of Garda
Average age of vines: 10-20 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 8% Vol
Processing: Charmat Method
Colour: light straw yellow with fine and persistent perlage
Bouquet: aromatic with delicate floral notes
Taste: sweet

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHIARETTO

BRUT
METODO CLASSICO

Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-20 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 12% Vol
Maturazione: vinificazione in rosa a temperatura controllata. Segue spumantizzazione con metodo classico con affinamento di 12 mesi sui lieviti
Alla vista: rosa chiaro con perlage molto fine e persistente
All'olfatto: eleganti note fruttate di lampone e fragoline accompagnate da sentori floreali con una sottile e leggera nota di lieviti in sottofondo.
Al gusto: intenso, secco con un elegante e persistente retrogusto fruttato

Blend: Corvina Veronese, Rondinella and Molinara
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-20 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 12% Vol
Processing: Classic Method (Champenoise) with maturation of 12 months on the lees. After the dégorgement the liquid lost is replaced with the same wine (no sugar) to preserve the original freshness and delicate bouquet.
Colour: pale pink with thin and persistent perlage
Bouquet: elegant notes of wild strawberry and raspberry, floral scents and light notes of yeasts at the bottom
Taste: intense, dry and delicately fruity in the aftertaste

Spumanti per Tradizione

Sperkling wines fot Tradition

VEGARIN
CORVINA ROSATO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

FRIZZANTE

Uvaggio: Corvina Veronese
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-20 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 11,5% Vol
Maturazione: vino frizzante
Alla vista: rosato
All'olfatto: profumi di frutti rossi
Al gusto: armonico con note di frutta fresca

Blend: Corvina Veronese
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-20 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 11,5% Vol
Processing: sparkling wine
Colour: pink
Bouquet: scents of red fruits
Taste: harmonious with notes of fresh fruit

VEGARIN CHARDONNAY

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

FRIZZANTE

Uvaggio: Chardonnay
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-25 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 11,5% Vol
Maturazione: vino frizzante
Alla vista: giallo paglierino
All'olfatto: floreale
Al gusto: fresco ed armonico

Blend: Chardonnay
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot
Alcohol content: 11,5% Vol
Processing: sparkling wine
Colour: straw yellow
Bouquet: floral
Taste: harmonic and fresh

VEGARIN CORVINA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

FRIZZANTE

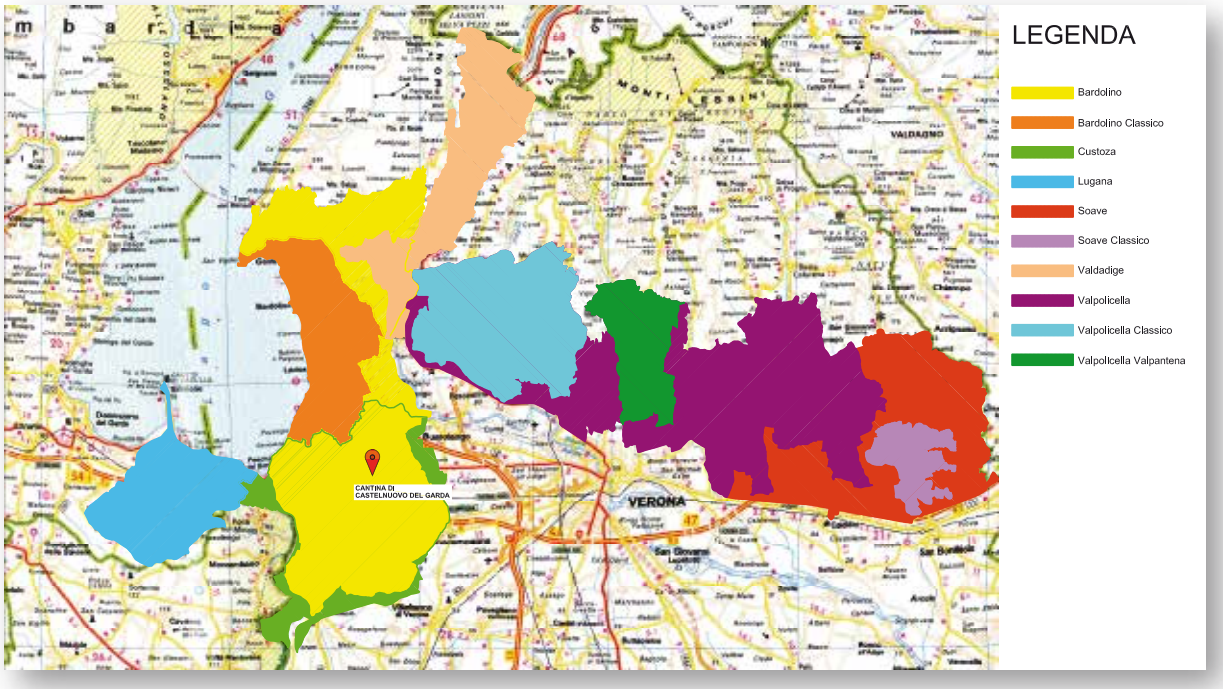
Uvaggio: Corvina Veronese
Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo
Età vigne: 10-20 anni
Sistema allevamento: Guyot
Gradazione: 11,5% Vol
Maturazione: vino frizzante
Alla vista: rosso rubino
All'olfatto: profumi di viole e frutti rossi
Al gusto: armonico con note di frutta fresca

Blend: Corvina Veronese
Soil: morenic, clayey - calcareous
Average age of vines: 10-25 years
Training system: Guyot
Alcohol contant: 11,5% Vol
Processing: sparkling wine
Colour: ruby red
Bouquet: scents of violet and red fruits
Taste: harmonious with notes of fresh fruit

Note
Notes

1958

CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA



Dove trovarci

Where to find us

Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy
+39 045 9816200 - info@cantinacastelnuovo.com

www.cantinacastelnuovo.com